Domaine Sol Payré

A.O.P Vins Doux Naturels

Rivesaltes Tuilé – Hors d'Age

Cépages : 100% Grenache Noir. Expo sud-ouest, 20HL/Ha. Sols argilo-calcaire.

Mode de Culture : Raisins cultivés sur les hauts coteaux caillouteux, aux sols peu profonds et à faible réserve hydrique. Ce qui donne naturellement des rendements faibles et une maturité parfaite des baies. Vignoble conduit en protection raisonnée. Observer et respecter pour produire, telle est notre devise.

Vinification : Récolte vendangée à la main, égrappée et vinifiée de manière traditionnelle avec des remontages biquotidiens puis muté sur grains. Elevage dans d'anciennes barriques de chêne sur une terrasse pendant 5 ans minimum. L'oxydation est naturelle et la variation de température entre les saisons accélère le vieillissement.

Dégustation :
- Belle robe acajou clair
- Nez intense sur des arômes de pruneaux à l'eau de vie, légèrement boisé, fine note de torréfaction
- En bouche, le pruneau, les noix, et une pointe chocolat, tanins présents et totalement veloutés, donnant un vin structuré et charnu. Le final une belle palette aromatique de fruits secs

Conseils : A l'apéritif mais surtout au dessert, sur les gâteaux au chocolat, au café, le tiramisu, et les tartes aux noix, sans oublier les fromages.
A boire dès maintenant ou pourquoi pas l'oublier dans la cave ? Servir aux alentours de 15°, légèrement rafraichi en été.

Sud de France

vigneron indépendant